

Saisir, griller, braiser, dorer, mijoter, confire...

Le Panyol®
Terre de saveurs



Simplement **bon**
Simplement **convivial**

Four à Bois
culinaire en terre
cuite réfractaire

Depuis 1840



Le Panyol

Terre de saveurs



La carrière, le savoir faire



Une Terre naturelle précieuse

Les fours Le Panyol sont conçus entièrement et uniquement avec la **Terre Blanche de notre carrière** à Larnage dans la Drôme (France).

Connue depuis l'époque des Romains pour ses **propriétés réfractaires et alimentaires**, cette Terre est devenue dès 1840 un matériau de référence pour la construction des fours professionnels de boulangerie.

Aujourd'hui, en exploitant sa carrière de façon rationnelle et **durable**, l'entreprise FAYOL est très attentive à la préservation de cette Terre, symbole identitaire des fours Le Panyol.



Une Terre façonnée à la main...

La fabrication des fours relève de la **transmission de gestes traditionnels** : mélanger la Terre Blanche à l'eau, la façonner et la découper à la main, la sécher puis la cuire à très haute température.

Héritière de ces techniques artisanales, l'entreprise les conjugue aujourd'hui à l'efficacité de techniques plus récentes.

Ainsi en 2006, FAYOL est labélisée **Entreprise du Patrimoine Vivant** (EPV), distinction attribuée par le ministère de l'Economie et de l'Industrie aux entreprises ayant su perpétuer des **savoir faire d'excellence**.



100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE



Gastronomie & Convivialité



Une Terre de saveurs

Garants d'une cuisson par rayonnement, conduction et convection, les fours Le Panyol sont de véritables **révélateurs de saveurs**. Les aliments sont dorés et croustillants en surface, fondants et moelleux à cœur.

Une Terre de convivialité et de tradition

Autour du feu, retrouvez les goûts et les gestes d'antan, le plaisir de cuisiner et de **partager l'instant présent**.



Des résultats de cuisson reconnus par les professionnels

Grands Chefs et Boulangers de renom utilisent les fours Le Panyol pour leurs **performances de chauffe** et pour les **possibilités multiples de cuisson**.

Pour une cuisine traditionnelle, inventive et ludique.

Un four multi cuisson

Grâce à la flamme, vous pouvez **saisir, dorer, griller, braiser** viandes et poissons comme sur un barbecue... devenir un expert de la pizza fraîche et savoureuse.

Sans la flamme, grâce à la chaleur accumulée dans la terre cuite, vous pouvez **cuire à l'étouffée, mijoter, gratiner, confire** et même **sécher** fruits et légumes.

Plus aucune limite à votre imagination...

Saisir, griller, braiser, dorer, mijoter, confire...



Simplicité
d'utilisation
& d'entretien

Une chauffe rapide...

1h à 1h30 suffisent pour chauffer le four.

...pour des heures de cuisson !

Lors de la combustion du bois, la **chaleur est accumulée** dans la masse importante de terre cuite réfractaire selon un **rendement optimisé** par la forme et l'épaisseur des pièces.

Cette convection très longue garantit **une cuisson efficace** et permet de programmer en **une seule chauffe** une **grande variété de plats**.

Directement sur la sole...

Grâce à la composition de la **Terre Blanche**, de nombreux aliments peuvent être déposés et **cuits directement sur la sole**, sans altération du goût. Pas de grille ni de plaque à nettoyer !

...avec une certification alimentaire...

100% naturels, nos produits bénéficient d'une Certification d'alimentarité*

* (catégorie I : Aptitude au contact alimentaire des articles en céramique. Selon la norme NF EN 1388 – I : 1996 – Directive 2005/31/CE)

...et sans entretien !

La **pyrolyse naturelle du feu** se charge de **nettoyer le four pour vous** en brûlant les matières grasses et les dépôts dus à la précédente cuisson et en redonnant sa couleur blanche au foyer.



CHAUFFE RAPIDE



AUTO NETTOYANT

CUISSON SUR SOLE

Installation

Vous êtes bricoleur ?

Le four, conçu en kit, peut être **facilement monté** par vos soins. Grâce au système d'assemblage à sec, le foyer se monte rapidement. Il s'intègre ensuite à un bâti existant ou à construire. Notice de montage et vidéos vous guident pas à pas dans la construction. www.lepanyol.com

Notre **conseiller usine peut vous accompagner** tout au long de votre projet.



Des questions ?
Prenez conseil !

Quelles sont les différentes utilisations d'un four Le Panyol ?
Où l'installer ? Comment le monter ?
Quel budget prévoir ?
Quel est le distributeur le plus proche ?

Un conseiller usine répond à toutes vos questions et vous accompagne pas à pas dans votre projet.

RDV sur :

www.lepanyol.com

Service de montage

Vous ne souhaitez pas faire l'installation vous-même ?

Nous vous proposons un **Service de montage** modulable selon vos besoins.

Plus de détails sur www.lepanyol.com

Fondée en 1840...

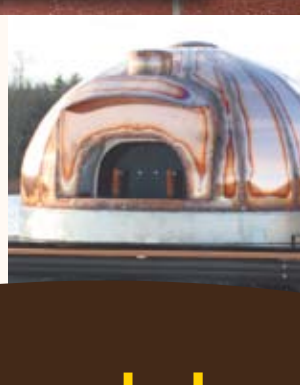
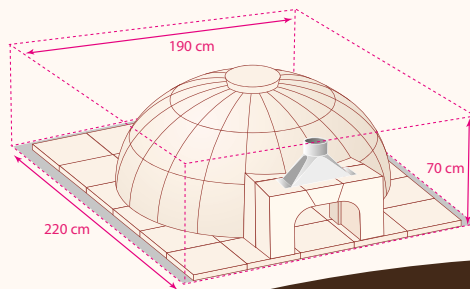
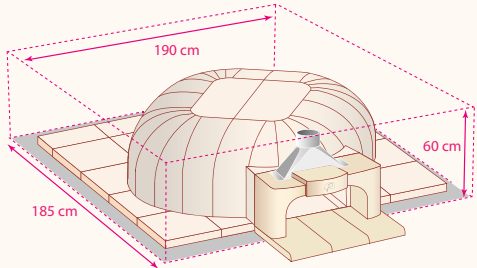
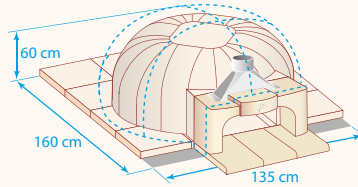
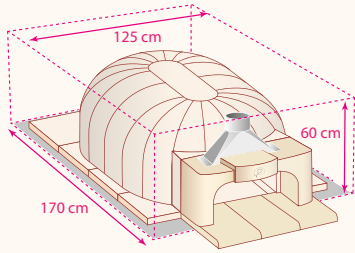
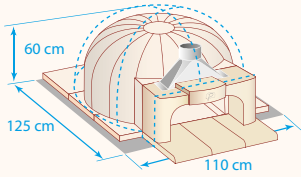
L'entreprise Fayol trouve ses racines au pays de la Terre Blanche, à Larnage (Drôme, France).

Grâce à sa carrière et à son savoir-faire, elle se spécialise dans la fabrication de produits réfractaires et perpétue à travers 6 générations ce patrimoine céramique.

En 2006, elle reçoit le label **Entreprise du Patrimoine Vivant** créé par le ministère de l'Industrie.

Sous la marque **Le Panyol**, les fours à bois culinaires répondent aux exigences, des professionnels des métiers de bouche et des particuliers.

Aujourd'hui, présente à l'international, Fayol fabrique des produits réfractaires destinés à différents marchés : briques, pièces de formes, dalles à inertie thermique pour appareil de chauffage...



Chacun son style

Le four peut s'installer à l'intérieur comme à l'extérieur, en îlot ou intégré à un bâti existant, près de la piscine, sous une véranda ou dans la cuisine ; avec une forme traditionnelle ou en dôme.

Les finitions sont personnalisables selon le style désiré ; de nombreux matériaux sont possibles : briques, pierres naturelles, bois, enduits, faïence, inox...

Fayol • 2, route de Larnage B.P. 11 • 26603 Tain-l'Hermitage cedex • France

Tél. : (+33) 04 75 08 20 76 - Télécopie : (+33) 04 75 08 23 49 • Email : fayol@fayol.com • www.lepanyol.com

Votre distributeur